SONOMA COUNTY LIBRARY
3 7565 00631 592 2

SONOMA COUNTY

WINE LIBRARY

RIVIERE, F.
TRAITE SUR LA
VINIFICATION EN ALGERIE /
1873.
37565006315922 HEAL

40.
95

TRAITÉ

SUR

LA VINIFICATION

EN ALGÉRIE

PAR

F. RIVIÈRE

Président du Comice agricole du Sahel,
Membre de la Chambre consultative d'Agriculture
de la province d'Alger, Propriétaire a Crescia.

ALGER
TYPOGRAPHIE A. JOURDAN.
PLACE DU GOUVERNEMENT, 4.

1873

23502
JL
v. dd

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/traitesurlavinif00unse

TRAITÉ

SUR LA VINIFICATION

EN ALGÉRIE

PAR

F. RIVIÈRE

Président du Comice agricole du Sahel,
Membre de la Chambre consultative d'Agriculture
de la province d'Alger, Propriétaire à Crescia.

L'art de bien faire le vin n'a pas encore traversé la Méditerranée!

Si parmi les propriétaires de vignes, quelques rares exceptions sont parvenus à fabriquer d'une manière passable, combien d'autres, hélas! semblent justifier cette fâcheuse opinion, enracinée dans bien des esprits : *qu'en Algérie il n'y a pas possibilité de faire du bon vin !*

Fort heureusement, c'est une grosse erreur; l'impossibilité n'existe pas. C'est au milieu dans lequel on a opéré, au manque d'observations suivies, qu'il faut attribuer l'insuccès.

En effet, si en Algérie il y a aujourd'hui beaucoup d'agriculteurs sérieux et intelligents, on peut dire qu'il n'y a presque pas de vignerons.

Dans le Sahel même, contrée appelée forcément à devenir un grand vignoble, la vigne n'est encore que l'accessoire de la culture des colons ; aussi est-elle faite sans discernement. Chacun opère à sa manière ; aucune méthode n'est suivie.

Pour la fabrication de leurs vins, le plus grand nombre manquent d'une manière absolue du matériel nécessaire au cuvage, qu'ils font dans des bordelaises ou dans des muids, sans se préoccuper s'ils sont francs de goût.

Quelques propriétaires, placés dans de meilleures conditions sous le rapport de l'outillage, soit par ignorance, soit par habitude de tout faire légèrement, n'en négligent pas moins les conditions essentielles pour arriver à un bon résultat.

On ne saurait nier pourtant qu'il existe aujourd'hui une grande amélioration, qui marchera d'ailleurs avec le développement que prend chaque année la culture de la vigne ; mais que de choses restent à faire pour arriver à une production susceptible d'être classée marchande !

Pour atteindre ce but, il ne suffira pas de faire bon ; il faudra encore produire en quantité suffisante pour fournir toute l'année à la consomma-

tion du pays, et la marge est grande, car c'est par millions que l'on compte l'importation des vins de Cette et d'Espagne.

L'Algérie ne produit pas encore la sixième partie des vins qu'elle consomme; et la différence du goût de nos produits avec ceux importés est si frappante, que ce n'est jamais sans difficulté que l'on passe de la consommation de l'un à l'autre.

C'est dans le Sahel surtout que la viticulture doit progresser le plus rapidement, car cette contrée n'a que ce moyen de rivaliser avec les productions de la plaine; aux agriculteurs de cette dernière, les charrues à vapeur et les instruments de culture perfectionnés permettent de produire beaucoup et à bon marché; aux colons du Sahel ne possédant que des terres très-restreintes, la pioche et la charrue vigneronne : là est leur salut!

Personne n'a encore pris l'initiative d'indiquer une manière de procéder méthodiquement pour arriver à faire des vins marchands et d'une bonne conservation.

Ce n'est pas sans hésitation que je me suis décidé à publier ces notes, qui sont le résultat d'observations suivies, faites dans mon vignoble pendant dix ans, et éclairé des conseils de mon vénérable ami, M. l'abbé Taillefer, qui, à une certaine époque, a bien voulu diriger mon exploitation.

Je n'ai pas la prétention de présenter une mé-

thode irréfutable, et, si elle donne lieu à des contradictions, j'y répondrai, persuadé que le résultat de ces discussions ne pourra être que profitable au sujet qui nous occupe.

Pourtant je puis affirmer que si on en tient compte, on arrivera à produire des vins qui auront l'avantage d'être uniformes, d'une conservation assurée et d'une amélioration marquée sur ce qui s'est fait jusqu'à présent, à quelques exceptions près.

Il est évident que tous les colons ne sont pas en mesure de profiter immédiatement des avantages que présente cette méthode; mais tous peuvent y trouver des réformes à faire dans leurs manières d'opérer, lorsqu'ils s'en écartent trop sensiblement.

DE LA VINIFICATION.

La fabrication des vins offre, en Algérie comme dans tous les pays chauds, du reste, plus de difficultés qu'en France.

L'obstacle le plus sérieux que l'on rencontre dans ce pays est dans l'excès du développement du principe sucré, cause infaillible qui les fait piquer, même dans la première année, au commencement des chaleurs.

Les autres causes d'insuccès ne sont plus que

secondaires et doivent disparaître successivement avec l'aisance et la bonne volonté des propriétaires.

Ces causes sont : 1° la répartition inintelligente des raisins que l'on fait cuver ensemble ; 2° le défaut d'outillage en rapport avec la production ; 3° la malpropreté dans la manipulation et l'infection des vases destinés à cuver et à recevoir les vins ; 4° l'ignorance des moyens pratiques à employer pour obtenir un bon cuvage ; 5° et enfin le manque de cuves construites dans de bonnes conditions.

Ces causes écartées, on ne se trouvera donc plus qu'en présence du principe sucré, et celui qui aura déjà expérimenté son vignoble, arrivera assez facilement à le combattre avec avantage ; quelques moyens ont déjà été indiqués.

Je ne parlerai que de ceux qui sont dans les limites du naturel — condition essentielle d'une bonne fabrication — abandonnant au grand commerce de Cette les réactifs et les mélanges artificiels.

On pense généralement atteindre ce but en vendangeant avant la maturité complète du raisin.

Cela peut être ; mais on comprend tout de suite que ce moyen est au préjudice de la qualité du vin qui se trouve ainsi tout à fait sacrifiée.

Je ne le conseillerai à personne, car j'ai la conviction qu'il ne peut exister de bon vin qu'avec la maturité complète du raisin.

En ce qui concerne les vins blancs, l'époque de cette maturité doit même être dépassée.

C'est dans le choix du produit des différents cépages mis en cuve, dans certaines proportions, et dans la manière de faire cuver que l'on doit, selon moi, chercher des armes pour combattre ; mais pour cela, ainsi que je l'ai dit, il est indispensable de connaître son vignoble et de prendre chaque année des notes sur le mode de fabrication employé et des résultats obtenus.

Il y a loin de cela à ce qui se fait presque partout. On met dans la même cuve le raisin tel qu'il se trouve vendangé, c'est-à-dire en suivant les lignes de vigne ; de cette manière de procéder il peut résulter, qu'avec une vigne renfermant tous les éléments nécessaires à un bon vin, on obtienne des cuvées qui réuniront une qualité extrême au préjudice des autres.

Cette nécessité de connaître son vignoble ne doit faire reculer personne ; car la première préoccupation que doit avoir un propriétaire qui entre en jouissance de plantations qu'il n'a pas créées, est de s'assurer dans quelles conditions elles se trouvent, quelles sont les espèces de cé-

pages et surtout ce qu'ils sont susceptibles de produire en quantité et en qualité.

Chaque cépage a un caractère spécial : chez l'un c'est la couleur ; chez l'autre la force alcoolique ; l'autre le goût, etc.

C'est de la réunion judicieuse dans la cuve de ces plants dans de justes proportions, que dépend la réussite d'un vin marchand qui exige toutes ces conditions.

On obtiendra ainsi par le cuvage ce que l'on est presque toujours obligé, une fois le vin terminé, de rechercher dans les coupages qui ne donnent plus alors que des mélanges au lieu de combinaisons obtenues par la fermentation.

On voit donc combien il est important de faire des expériences, si on considère surtout que ces divers caractères spéciaux attribués aux cépages, varient d'intensité en raison de l'altitude, de l'exposition, de la nature du sol dans lequel ils sont plantés.

DES CÉPAGES

Les cépages les plus répandus dans le Sahel sont, en plants rouges : l'Alicante, la Canignane, le Morastel, le Terré-Bourré, l'Arramont, le Pic-Poule d'Uzès, les Panses, le Pinot, le Malvoisie.

En vins blancs, divers plants arabes : la Blanquette, la Clairette et le Pinot de Bourgogne.

Ces plants peuvent être ainsi classés :

L'abondance est produite par l'Arramont et le Terré-Bourré ; le Malvoisie et le Morastel ont un excès de couleur ; le Pic-Poule d'Uzès et le Pinot donnent la force alcoolique ; enfin l'Alicante et la Canignane, ainsi que le Pinot et le Malvoisie, développent le bouquet.

En général, les raisins blancs donnent au vin la limpidité, le moëlleux et la couleur du rubis.

Chaque cuvée doit en contenir au moins un dixième et il est toujours avantageux de faire cuver ensemble une grande variété de raisins, en tenant compte de leur qualité spéciale. Plus la cuvée contiendra de raisins bien combinés, meilleur sera le vin.

La vendange doit être, autant que possible, rendue à la cuverie dans des comportes en bois mesurant à peu près le même volume ; on arrivera ainsi à des appréciations exactes.

En ce qui concerne la couleur du vin, il n'y a de véritablement solide que celle acquise pendant la fermentation tumultueuse ; celle au contraire obtenue par un séjour prolongé dans la cuve après son refroidissement n'est plus que factice ; la matière colorante est tenue en dissolution dans

le liquide à l'état de lie folle — très-dangereuse dans les pays chauds — et qui, fermentant à chaque changement de température et aux époques de la végétation de la vigne, est une cause fréquente de la maladie des vins.

DU CUVAGE

Le cuvage se fait soit dans des cuves en bois, soit dans des cuves en pierre.

A mon avis je donne la préférence aux cuves en bois et en voici la raison :

Elles offrent l'avantage d'être mobilisables et cela est fort commode dans un pays où tout est à créer au fur et à mesure des besoins ; les cuves en pierre au contraire restent forcément à leur place, place qui n'est pas toujours la plus convenable, lorsque les constructions doivent prendre du développement : mais c'est surtout par la rapidité et l'intensité avec lesquelles se fait la fermentation tumultueuse dans les cuves en bois que je donne la préférence à ces dernières ; tandis que les cuves en pierre présentent l'inconvénient de refroidir la matière en fermentation par suite de l'équilibre de température qui s'établit entre le vase et son contenu. Or plus la fermentation est rapide, plus elle est intense, plus elle dégage de calorique et plus la combinaison est intime.

Une fermentation lente telle qu'on l'obtient dans les cuves en pierre donne lieu à une préparation qui se rapproche davantage du mélange et non des combinaisons obtenues par la fermentation ainsi qu'il est dit plus haut.

Quelques personnes font cuver dans des foudres. Ce moyen est certainement économique ; mais il en résulte à mon avis un très-grand inconvénient qui peut devenir même, dans certains cas, un danger. Il est en effet évident que pendant la fermentation tumultueuse le marc ou chapeau étant constamment en suspension au-dessus du liquide ne profite qu'en partie de cette fermentation et que le dessus exposé à l'air aigrit et donne au vin un principe vicieux ; c'est en vain que l'on cherche à le refouler ; méthode très-dangereuse, car il suffit d'un temps très court pour que l'aigreur se déclare dans le marc.

Les opérations qui précèdent le cuvage sont l'égrappage et le foulage.

Pour l'égrappage on se sert d'une grande comporte fermée aux trois quarts de sa hauteur par une grille sur laquelle on agite avec force les raisins de manière à en détacher les graines qui tombent au fond de la comporte ; mais cette opération d'égrappage ne doit avoir lieu que quand le vin doit être consommé dans les six premiers mois de sa fabrication ; il le rend alors plus

1556

promptement potable. Dans tout autre cas, dans les pays chauds surtout, où le tanin est une cause principale de la conservation des vins, l'égrappage est condamné, même pour les vins blancs qui ne doivent jamais cuver.

Le foulage autrefois si difficile et si nuisible au cuvage, par suite de la lenteur avec laquelle on était obligé d'opérer est devenu aujourd'hui d'une simplicité remarquable et d'une célérité extraordinaire au moyen du fouloir à cylindres cannelés avec lequel deux hommes peuvent suffire à cinquante vendangeurs ; l'opération est aussi plus complète et plus favorable à la fermentation tumultueuse. La modicité des prix de ces instruments les met à la portée de toutes les bourses ; le plus complet est celui de M. Guillieux, constructeur à Segret.

Tous les ustensiles et les vases devant servir au cuvage doivent être francs de goût, d'une extrême propreté et passés à l'eau fraîche avant de servir.

Cette opération du lavage doit avoir lieu entre chaque cuvée et il doit se faire, autant que possible, aussitôt après l'enlèvement du marc ; ce dernier doit être placé dans des objets préparés à l'avance et qu'on tiendra toujours parfaitement fermés, jusqu'au moment de sa distillation.

Quand bien même il n'y aurait eu qu'un jour

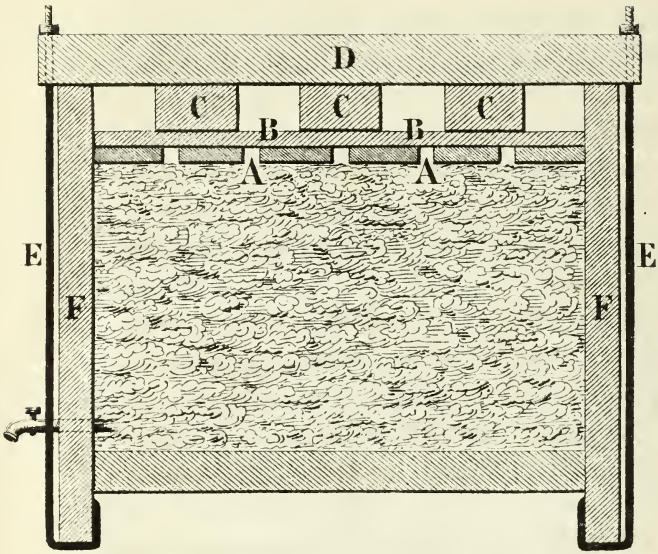
d'intervalle, il est urgent que tous les objets qui ont été en contact avec le vin soient passés à l'eau fraîche, afin de leur enlever tout principe d'aigreur.

Avant le remplissage des cuves on doit placer le robinet destiné au soutirage et avoir soin de mettre devant son ouverture intérieure une passoire ou un fagot de sarments pour en empêcher l'obstruction.

Il est très-important de proportionner la capacité des cuves à la quantité de vendange que l'on est susceptible de fouler dans la journée et l'on doit éviter de remettre du raisin sur une cuve déjà en fermentation.

La cuve ne doit pas être remplie jusqu'au bord. Sa hauteur de vide est subordonnée à la surface de la partie supérieure ; plus cette surface est petite et plus on doit laisser de vide : ainsi pour une cuve de 1 m. 50 de diamètre on doit laisser de 0 m. 25 à 0 m. 30 cent. de vide ; tandis que pour un diamètre de 3 mètres, 0 m. 12 cent. sont suffisants.

La cuve ainsi remplie dans la journée, il faut aviser au moyen d'empêcher, lors de la fermentation, le marc ou chapeau de surnager à la surface du liquide en ébullition. J'emploie pour cela un appareil dont voici la description et le modèle, et qui m'a parfaitement réussi.


D
C
C
C
B
B
A
A
E
E
F
F

On applique à la partie supérieure un couvercle mobile formé de planches A, ayant entre elles un écartement de un à deux centimètres au plus ; au-dessus et dans un sens perpendiculaire à la longueur de ces planches, on en met une autre B d'une longueur égale au diamètre de la cuve, destinée à les maintenir ; cette planche est contre-butée par des coins C qui prennent leur point d'appui contre un madrier D placé à la partie supérieure de la cuve, à laquelle il se trouve relié au moyen de deux barres de fer E cramponnées à la partie inférieure aux jables F de la cuve et fixées au madrier par des écrous. (Voir la planche ci-contre.)

On voit d'après cela que lors de la fermentation tumultueuse, le marc ne peut remonter au-dessus de ces planches ; le liquide seul passant à travers les interstices peut occuper l'espace vide laissé dans la cuve et tient ainsi le marc privé du contact de l'air.

La fermentation terminée, les coins tombent d'eux-mêmes.

DU SOUTIRAGE.

On doit faire le soutirage immédiatement après la fermentation tumultueuse pour laquelle il n'y a pas de temps déterminé, mais qui va rarement

au-delà de quatre à cinq jours ; on reconnait qu'elle est achevée lorsqu'en plaçant son oreille contre les parois de la cuve on n'entend plus de bouillonnement. Le vin, alors encore chaud, sera placé dans des foudres que l'on ne remplira pas en entier et qui seront bouchés légèrement avec un linge mouillé, uniquement pour les préserver des moucherons ; il subira encore pendant quelques jours une fermentation presque latente.

Après quinze ou vingt jours on soutirera dans de nouveaux foudres qui devront être tenus continuellement bouchés et parfaitement pleins ; à cet effet on aura soin de les visiter tous les huit jours et à partir de ce moment jusqu'au mois de mars ; cinq soutirages sont de toute nécessité ; en général on choisira toujours pour les faire un temps clair et exempt d'orage.

Ces soutirages ainsi répétés ont pour but de rendre le vin potable et de lui laisser le moins possible de lie folle pour le moment où la vigne entre en végétation, époque à laquelle tous les vins nouveaux, quelquefois même ceux de deux années, travaillent plus ou moins.

Les vins ainsi conduits peuvent, au moyen d'un soutirage au mois de mars, être conservés plusieurs années ; néanmoins, ainsi que je viens de le dire, le vin doit être visité de temps en temps, ne fût-ce que pour faire le plein.

A partir de la seconde année, le vin n'exige plus que des soins très-ordinaires de ouillage et de température autant que possible uniforme.

DES VINS BLANCS.

Comme pour les vins rouges, on doit se rendre compte des qualités essentielles des raisins que l'on doit mettre ensemble sous la presse.

On ne doit vendanger le raisin qui doit servir à faire le vin blanc qu'après une maturité parfaitement complète. On devrait, à la rigueur, le couper et le laisser sur le sol trois jours avant de le soumettre à la presse.

Le raisin blanc ne doit pas cuver avec sa grappe ni sa pulpe ; le moût seul doit fermenter.

Plusieurs moyens sont employés pour obtenir cette fermentation : les uns mettent simplement le moût dans des tonneaux qu'ils ne remplissent pas entièrement, en laissant l'écume s'échapper par la bonde; d'autres diminuent encore cette ouverture au moyen d'un tube en fer blanc. Je procède d'une manière tout-à-fait opposée : je place le moût dans un grand cuvier à ciel ouvert, que j'emplis à dix centimètres du bord. Quand le moût commence à travailler, je l'agite fortement au moyen d'un vase en fer blanc, en laissant

retomber le liquide de toute ma hauteur, afin de lui faire prendre le plus d'air possible, puis, à l'aide d'une passoire, j'écume la surface absolument comme pour le pot-au-feu, et je répète alternativement cette opération jusqu'à ce que le calme se soit entièrement fait et qu'il ne remonte plus à la surface, le long des parois du cuvier, qu'un petit cordon d'écume très-blanche.

Alors je soutire à l'aide d'un robinet placé à dix centimètres au-dessus du fond, et après ce soutirage et au fur et à mesure que le vin s'éclaircit, j'enlève au moyen du vase en fer blanc qui m'a servi à l'agiter, la partie claire qui se trouve au-dessus du dépôt.

Le dépôt est ensuite placé dans un fut, duquel on extrait encore pendant plusieurs jours le vin qui s'éclaircit.

Enfin on place le vin dans des futs que l'on bonde.

Pendant les trois premiers mois, je soutire le vin toutes les fois que le temps est frais et clair, c'est-à-dire de vingt à trente fois.

Cette manière de procéder offre au vin la faculté de se saturer d'air et dès lors il peut être conservé débouché sans avoir l'inconvénient de noircir et de plomber, comme cela a presque toujours lieu pour les vins blancs fabriqués comme je l'ai indiqué précédemment.

DES VINS DE PAILLE.

Les vins de paille se font absolument de la même manière que les vins blancs; mais ils exigent de grands soins pour la dessiccation des raisins. Cette dessiccation doit se faire sur des claies à l'abri de la pluie ou du brouillard; elle dure environ deux mois, et, pendant tout ce temps, on doit chaque jour visiter les claies et enlever les graines pourries. La dessiccation n'est terminée que quand le bois est rabougri et foncé; les grains sont alors flétris. On les met sous la presse et l'on opère comme il a été indiqué pour les vins blancs.

DU COLLAGE DES VINS.

En général on ne doit pas coller les vins nouveaux. Cette opération ne réussit bien que sur des vins d'au moins trois ans.

On emploie aujourd'hui avec avantage pour le collage des vins, des poudres toutes préparées, parmi lesquelles la pulvérine d'Appert jouit d'une grande réputation. Toutes ces poudres portent avec elles un prospectus indiquant la manière de s'en servir; il est donc inutile d'en parler ici.

DES CAVES.

La bonne cave est une condition indispensable à la conservation des vins, surtout dans les pays chauds, où les transitions sont extrêmement brusques. Il est donc urgent de se préoccuper tout d'abord et en même temps que l'on plante la vigne de faire cette construction d'une capacité proportionnée à l'étendue du vignoble que l'on veut planter.

Une cave ne doit pas être humide ; elle ne doit pas recevoir directement ni la chaleur, ni la lumière, ni l'air ambiant. La fraîcheur sans humidité est certainement un avantage; mais une grande fraîcheur n'est pas indispensable. Ce qu'il faut avant tout à une cave, c'est de lui conserver autant que possible une température constante.

On doit, toutes les fois qu'on le peut, n'avoir dans la cave que des ouvertures établissant des courants d'air du nord au midi.

On remarque assez généralement dans les pays chauds, que les caves voûtées en terre n'offrent pas de grands avantages sur les chaix au niveau du sol, lorsqu'ils sont placés dans les conditions que j'ai décrites plus haut.

Il est très-important de ne renfermer dans les

caves aucun objet susceptible de dégager des odeurs fortes ou d'entrer en fermentation.

La cave doit être dallée ou bétonnée et constamment tenue dans une extrême propreté; dans le dallage il sera ménagé une rigole aboutissant à la partie inférieure de la cave à un réservoir destiné à recevoir les vins qui, par un accident quelconque, viendraient à s'échapper abondamment des foudres.

Crescia, le 26 mai 1873.

Alger. — Typ. A. JOURDAN.

SONOMA
COUNTY
LIBRARY

to renew • para renovar

707.566.0281

sonomalibrary.org